

oko mafini (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **2 kašice**prasha za pecivo
- **1/2 kašice**cesode bikarbone
- **1 kašik**kakaoa
- **1 kašik**arogaca
- **150 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **150 g**mekše cokolade
- **3 kašik**emlevenog badema
- **250 ml**mleka
- **90 ml**ulja
- **1**vece jaje
- puter za podmazivanje kalupa

I još:

- **2-3 štangletamne** cokolade
- **20 g**butera
- **maloulja** i mleka
- coko i šarene mrvice

Priprema

Posebno pomešati suve i mokre sastojke, pa mokre sipati u suve i lagano pomešati. Smesu raspodeliti u puterom podmazane kalupe i peci na 200 C 20 minuta. Kada su mafini gotovi, izvaditi ih iz kalupa, premazati sa rastopljenom cokoladom (sa malo putera) na pari i sipati preko malo cokoladnih i šarenih mrvica.

Savet

- U najoriginalnijem receptu je obino belo brašno, ali ja stavljam mešavinu belog (120 g) + crnog (100 g) + jemene mekinje (30 g). Takvi su ovi na slici. - Kada se mafini ohlade, slobodno ih stavite u neku kutiju (plastinu ili staklenu) koja ima poklopac i zatvorite. Preko noi omekšaju i sutra su još lepsi za jelo.